CAP Pâtissier – F/H

Mis à jour le 21 août 2026

Conditions d'entrée et prérequis

Niveau fin de 3ème
Maîtrise du français et des calculs de base

Niveau d'entrée

Sans diplôme

Niveau de sortie

Niveau 3 - CAP

Public visé

Demandeurs d'emploi, salariés, entreprises

Rythme

Temps plein

Durée en centre

665 heures

Durée en entreprise

750 heures

Validation

- CAP Pâtissier
  Diplôme Education Nationale de niveau 3

Certification

Oui

Modalités d'évaluation

Contrôles en cours de formation (CCF) et épreuve ponctuelle

Modalités de suivi

Possibilité de validation par blocs de compétences

Oui

Vous souhaitez développer vos compétences ? Changer de métier ?

Objectifs professionnels

Le titulaire d'un **CAP Pâtissier** fabrique et présente des produits de pâtisserie et de viennoiserie. Il travaille dans le respect des règles d'hygiène, de traçabilité, de santé et sécurité.

À l'issue de la formation, l'apprenant sera capable de :

- Fabriquer et mettre en valeur des produits de pâtisserie
- Respecter les règles d'hygiène et de traçabilité
- Participer à l'approvisionnement (réception et stockage des marchandises)
- S'associer à la commercialisation des fabrications (présentation, conditionnement, communication des caractéristiques techniques au personnel de vente, conseil à la clientèle)

Le titulaire du CAP Pâtissier **travaille comme ouvrier de production en pâtisserie artisanale, restaurant, entreprise industrielle ou dans la grande distribution.** Il pourra, avec une solide expérience professionnelle, s'installer à son compte.

Contenu

- **Enseignement professionnel**
  Technologie et pratique professionnelle
  Sciences appliquées
  PSE (Prévention Santé Environnement) / SST
  Gestion appliquée
  Arts appliqués
- **Enseignement commun**
  Enseignements généraux ou remise à niveau (optionnel en fonction du niveau)
  Langue vivante si nécéssaire
  Prévention Sécurité Environnement
  Sauveteur Secouriste du Travail
  Création d'entreprise
  Commercialisation et communication – Initiation au marketing digital et au e-commerce
  Initiation aux nouvelles tendances de l'agro-alimentaire
  Hygiène et sécurité alimentaire
  Dispense des domaines généraux pour les candidats titulaires d'un CAP, BEP, BAC : nous consulter
- **Stage pratique**
  Mise en application des connaissances et compétences en pâtisserie sous convention de stage non rémunéré
  Suivi pédagogique assuré par le Greta Alsace Sud

Modalités pédagogiques

- Formation comportant une alternance entre un temps de formation théorique et pratique en centre et un stage
  pratique obligatoire en entreprise
- Les stagiaires sont insérés sur une plateforme pour adultes sur des plateaux techniques dotés d'équipements professionnels

CAP Pâtissier – F/H

Entrée-sortie permanente

Non

Codes réglementaires

- Code RNCP : 38765
- Formacode : 21528
- Code NSF : 221
- Code ROME : H2102, G1602, D1104

Profil des intervenants

Formateurs spécialisés en pâtisserie viennoiserie et chocolaterie

Les plus

Taux de satisfaction : 92%

Taux de réussite (juin 2025) : 92%

Taux de présentation à l'examen : 100%

Taux d'insertion (à 6 mois) : 100%

Possibilité d'aménagement du parcours

Oui

Délais et modalités d'accès

Stage préalable suivi d'un entretien, délai d'accès : 2 mois

Financements possibles

Pour les demandeurs d'emploi (sous conditions nous contacter) ou par le CPF (compte personnel de formation) ou dans le cadre d'un projet de transition professionnelle pour les personnes en reconversion. Possible aussi sous contrat de professionnalisation.

Financements possibles pour les salariés et les particuliers : financement individuel et/ou mobilisation du Compte Personnel de Formation (CPF), Projet de Transition Professionnelle (PTP) pour les personnes en reconversion, financement par les entreprises et/ou les OPCO dans le cadre d'un contrat de professionnalisation. Nous consulter.

Tarif horaire : 16 €/heure

Tarif donné à titre indicatif, variable en fonction du projet et du statut du candidat. Pour une réponse sur mesure : nous contacter. Le Greta n'est pas assujetti à la TVA.

Poursuite de parcours

Entrée dans la vie active :

- Pâtissier
- Aide-pâtissier
- Ouvrier-pâtissier

Poursuite d'études :

CAP Pâtissier – F/H

- Possibilité de préparer un BAC PRO ou autre titre et certification de niveau 4

Référent handicap

Toutes nos formations sont accessibles à la candidature de personnes en situation de handicap. Nos référents handicap sont à votre écoute pour l'analyse de vos besoins spécifiques et l'adaptation de votre formation.

Réseau

- GRETA ALSACE SUD (GAS)
- 74 rue de Logelbach
  68000 COLMAR
- contact@greta-alsace-sud.com
- 03 89 22 92 22
- www.greta-alsace-sud.fr/